|  |
| --- |
|  |

# Gratin courgettes

# et pommes de terre à la mozzarella

- 2 [courgette](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_la-courgette-dans-tous-ses-etats_1.aspx)s râpées en tranches
- 500 g de [pommes de terre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx) (cuites à la vapeur)
- 1 boîte de concentré de [tomate](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)
- 150 g de [mozzarella](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mozzarella_1.aspx)
- 20 cl de crème fraîche
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx)
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

1. Dans une sauteuse, faire blondir l’oignon.

Ajouter : concentré de tomate, mozzarella (en petits morceaux), crème fraiche, sel et poivre.

2. Laver les courgettes, puis les trancher.

3. Couper les [pommes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) de terre cuites épluchées

4. Beurrer un plat à gratin, y mettre pommes de terre et [courgettes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-courgette_1.aspx) en rangées verticales.

5. Répartir la préparation 1.
Passer au four environ 20 mn à th 8.

**Version n°2**

**préparation : 30 minutes cuisson : 45 minutes**

 -400 g de [courgettes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-courgette_1.aspx) de même taille
- 600 g de [pommes de terre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx) de même calibre
- 50 g d'échalotes
- 1 gousse d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)
- 25 cl de bouillon
- 1 cuillère à café de feuilles de [thym](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-thym_1.aspx)
- 2 cuillères à café de [basilic](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx) haché
- 100 g de parmesan râpé
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx) noir du moulin

Lavez les courgettes et pommes de terre puis coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Pelez et hachez les échalotes, écrasez l'ail.

Mettez le beurre à fondre dans une poêle, faites-y suer l'ail et l'[échalote](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_echalotes.aspx) à feu doux. Mouillez avec le bouillon, faites cuire à feu doux 3 min.

Beurrez un plat à gratin, puis disposez les tranches de courgettes et de [pommes](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) de terre en alternant les couches. Saler et poivrer.

Parsemez avec le thym et le basilic, le bouillon Saupoudrez le gratin de parmesan râpé,

Faites cuire à mi-hauteur du four préchauffé à 200°C (th 7) de 40 à 45 mn.

* 3 [**courgettes**](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/courgettes/) moyennes
* 8 [pommes de terre](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/pommes-de-terre/) de taille moyenne
* 2 [**tomates**](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/tomates/) bien mûres
* 1 gousse d’[ail](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/ail/)
* 40g de pain rassis
* 1 cuillère à café de [cumin](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/cumin/)
* 1 pincée de [piment d’Espelette](http://www.papillesetpupilles.fr/tag/piment-d-espelette/)
* 1 cuillère à café de sel
* 4 cuillères à soupe d’huile d’olive
* 4 pommes de terre
* 2 courgettes
* 15 champignons - frais de Paris
* 40 ml de lait
* 20 ml de crème - allégée
* 2 cs de curry
* 60 g de gruyère - râpé
* 3 gousses d'[ail](http://www.iterroir.fr/cuisine/recettes-avec/ail)
* Sel poivre

 18 petites **tomates** pelées épépinées

 250 g de pommes de terre cuites

 2 courgettes

 375 g de crème liquide

 sel, poivre mignonnette

 125 g de gruyère râpé

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la1/2 de la crème salée poivrée sur les pommes de terre et courgettes, posez les tomates par-dessus.

Couvrez avec le fromage râpé. Versez le reste de crème par-dessus.

Faites gratiner au four environ 40 minutes.